

Zwiebelsuppe



Sei amol g'miásig!

ZUBEREITUNG

30 min

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 4 EL Rapsöl
- 5 sehr große Zwiebeln (ca. 500 g)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1,2 l Gemüsesuppe oder auch Rindsuppe
- Jodiertes Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 4 Toastbrot-Scheiben
- 4 Bio-Schmelzkäse-Scheiben

Zubereitung

- 1 Zwiebeln schälen, halbieren und fein schneiden (nicht hacken).
- 2 Öl in einem großen Suppentopf erhitzen, Zwiebeln zugeben und gut 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren rösten (Zwiebeln müssen braun werden).
- 3 Sind die Zwiebeln braun, kann mit der Gemüsebrühe aufgegossen werden und die Gewürze können ergänzt werden.
- 4 Zugedeckt mindestens 15 Minuten weiter köcheln lassen.
- 5 Während die Suppe köchelt: Toastbrotscheiben jeweils diagonal auseinanderschneiden. Ein Dreieck mit jeweils 1 Käsescheibe belegen und im Backrohr mit der Grillfunktion (250 °C) ca 5. Minuten überbacken.
- 6 Suppe vor dem Servieren nochmal mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken und mit jeweils 2 Käsedreiecken servieren.

Tipp

Zwiebelsuppe ist günstig zum Zubereiten. Ergänzt man sie um Bohnen und eventuell mit Speck oder Tofu, wird sie zu einem sättigendem Eintopf.